Ирина Акулина

Шарлотки и коврижки

Рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как быстро и вкусно: — угостить нежданных гостей; — обрадовать и семейство; — удивить сослуживцев; — с пользой употребить остатки варенья или кефира; — удовлетворить свои кулинарные амбиции; — поностальгировать по детству и бабушкиным вкусностям. И всего-то нужно: яблоки, мука, мед, яйцо(и без него можно обойтись). Остальное — ваша фантазия…

- ШАРЛОТКА
  -
  - Яблочная шарлотка из белого хлеба
  - Шарлотка по-русски
  - Шарлотка яблочная из черного хлеба
  - Цветаевская
  - Шарлотка на сметане
  - Шарлотка с яблоками на кефире
  - Шарлотка на молоке
  - Шарлотка с творогом
  - Шарлотка на сливочном масле
  - Шарлотка бисквитная
  - Шарлотка с безе
  - Шарлотка с черным хлебом и сметаной
  - Бабушкина шарлотка
  - Шарлотка с яблоками и сливами
  - Шарлотка с коньяком и изюмом
  - Ржаная шарлотка с яблоками и орехами
- КОВРИЖКИ
  -
  - Коврижка праздничная
  - Коврижка имбирная Паркин
  - Коврижка медовая
  - Коврижка — жженка
  - Торуньские коврижки
  - Коврижка на молоке
  - Коврижка с морковью и изюмом
  - Коврижка медово-апельсиновая
  - Коврижка на сметане
  - Коврижка с сухофруктами
  - Коврижка с манной крупой
  - Коврижка постная с вареньем
  - Коврижка на яблочном отваре

ШАРЛОТКА

Простейший бисквит из муки, яиц, сахара, и яблок популярен во многих странах, и каждая из них настаивает, что придуман он был именно на их кухнях. Британская версия происхождения этого десерта кажется наиболее доказательной, в энциклопедиях пишут, что это немецкое сладкое блюдо, французы считают, что настоящая шарлотка придумана их кондитерами.

Этот пудинг был известен еще несколько веков назад, а вот «шарлоткой» его стали называть только в конце 18 века: то ли потому, что английскую королеву звали Шарлоттой; то ли потому, что женское имя Шарлотта было самым популярным в немецких землях. А, может быть, действительно, влюбленный французский повар назвал придуманный им десерт именем своей возлюбленной.

Есть и еще одна версия происхождения названия, для нас она, пожалуй, наиболее понятна.

В классическом рецепте шарлотки всегда используются подсушенные кусочки белого хлеба, смоченные яичной смесью. Они укладываются в форму со съёмным дном: слой хлеба, слой яблок или яблочного пюре, и так несколько слоев.

В 19 веке в крупных российских городах было много немецких пекарен. Их рачительные владельцы из зачерствевших булок из сухарей готовили сладкие пироги. Русских удивляла такая экономность немецких женщин, над их пирогами посмеивались, а самих кулинарок за глаза называли распространенным тогда среди немок именем Шарлотта.

Шарлотку готовили и к обычному семейному столу из подсохшей булки:

Яблочная шарлотка из белого хлеба

Яблоки— 500 г
Белый хлеб — 300 г
Молоко — 1 стакан
Яйцо — 1 штука
Сахар — 2\3 стакана
Сливочное масло — 3 столовых ложки
Лимон — 1 штука

Подготовить хлеб: срезать корочки, мякоть нарезать ломтиками в 1 см толщиной, 2–3 ломтика нарезать кубиками и подсушить. Взбить венчиком или миксером молоко, яйцо и 2 столовых ложки сахара.

Яблоки, очищенные от кожуры и семян, нарезать кубиками, полить лимонным соком и пересыпать сахаром. Сливочным маслом смазать форму. Нарезанные ломтики смочить в яично-молочной массе и выложить ломтиками дно и края формы, не допуская щелей между ними. Снять и измельчить цедру с лимона. Подсушенные кубики хлеба полить растопленным сливочным маслом и смешать с яблоками и цедрой. Уложить эту яблочную массу в форму. Сверху прикрыть яблоки ломтиками хлеба, смоченными в яично-молочной массе. Выпекать 40–50 минут при 180–200 градусах.

Подавали шарлотку и к царской трапезе.

Знаменитый французский повар Мари Антуан Карем в 1814 году, когда русские взяли Париж, был шефом званого обеда в честь императора Александра I. На этом банкете подавалась charlotte à la parisienne (парижская шарлотка). Правда, вместо черствого хлеба Карем использовал печенье савоярди (похожи на «дамские пальчики» или «язычки»), заварной крем и взбитые сливки. Позже десерт прославился по всему миру под именем charlotte russe (русская шарлотка).

Шарлотка по-русски

Печенье(«дамские пальчики» или "язычки") — 15–20 штук
Сахар -200 г
Молоко -300 мл
Яйцо (желток) — 5 штук
Ванильный сахар — 1 чайная ложка
Желатин — 20г
Сливки жирные — 300 мл
Масло сливочное — 1 чайная ложка

Замочить желатин в холодной воде до разбухания. Желтки растереть добела с 150-ю г сахара.

Молоко с ванильным сахаром довести до кипения и влить его тонкой струйкой в желтковую массу, постоянно помешивая. На маленьком огне варить, не переставая мешать до загустения массы. Затем добавить желатин и греть, постоянно помешивая, пока он не растворится. Снять с огня и остудить.

Сливки взбить в густую пену. Ввести сливки в остывший крем и хорошо, но осторожно, размешать.

Сделать сироп из 50 г сахара и 10 мл кипятка (можно добавить чуть-чуть рома или ликера), сбрызнуть сиропом печенье, затем уложить печенье по стенкам формы, смазанной маслом.

Приготовленным кремом заполнить форму, стараясь не сдвинуть печенье. Накрыть салфеткой или тарелкой и на четыре часа (не меньше) поставить в холодильник.

Была шарлотка и в меню российских дипломатических миссий за рубежом. В дипломатическом Меню № 1 80-х годов 19 века на десерт предложена такая:

Шарлотка яблочная из черного хлеба

Черный (ржаной) хлеб — 500г
Масла 100 г
Молотые корица, гвоздика — 1\2 чайной ложки
Лимон — 1\2 штуки (цедра)
Вино белое (полусладкое)— 1\2 стакана
Апельсиновый цукат — 1 столовая ложка
Миндаль толченый -100г
Варенье — 200 г

Хлеб натереть на тёрке. В растопленном масле поджарить его, добавить корицу, гвоздику, цедру лимона, вина, ложку мелко нарезанного апельсинового цуката и 1/3 стакана сахара. Стенки шарлотницы смазать маслом, обсыпать сахаром. Выложить в шарлотнице слоями поджаренные крошки, тонко нашинкованные яблоки, хлебный ряд, сверху — слой варенья, хлеб, яблоки, сверху — хлеб. Примять, смазать маслом, посыпать сухарями. Запекать в духовке 1–1,5 часа при температуре160-180 градусов.

Для этих многослойных десертов была придумана специальная форма — шарлотница со съёмным дном. Сейчас, наверное, уже никто и не вспомнит, как она выглядела. Для простых шарлоток можно использовать глубокую сковороду или разъемную форму для выпечки тортов.

Простейший рецепт шарлотки готовится по формуле
3 + 3 + 1 + 1 = шарлотка,
где: **3 яблока**, укладываются на дно формы (дно присыпать мукой, или смазать растительным маслом, или постелить пекарскую бумагу)
3 яйца взбить с **1 стаканом сахара**, добавить **1 стакан муки**. Соль, ванильный сахар, молотую корицу добавить по вкусу.
Вылить тесто на яблоки. Поставить в нагретую дл 180 градусов духовку на 40–50 минут. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Эта «формула» является основой современной шарлотки, хотя фантазиям хозяек нет предела, и в тесто они добавляют сметану, творог, коньяк.
А шарлотки стряпают с грушами, виноградом, бананами, сливами, шоколадом; делают яблочную шарлотку основой для

тортов…

В тесто сладкой шарлотки всегда добавляйте чуть-чуть соли.

Если вдруг в доме не окажется разрыхлителя, его можно заменить содой, которую можно загасить столовым уксусом или лимонной кислотой.

Желтки с сахаром растирают в фарфоровой или фаянсовой посуде в теплом месте.

Белки и сливки лучше взбиваются охлажденными.

К шарлоткам из ржаного (черного) хлеба обычно подаются взбитые с сахаром сливки.

Готовность шарлотки проверяется зубочисткой или спичкой: проткните шарлотку и, если вытащите её сухой, значит, пирог готов.

Цветаевская

шарлотка
Тесто

Мука — 1–1, стакана
Яблоки — 4–6 штук
Сливочное масло -150 г

Сметана — ½ стакана

Разрыхлитель — 1,5 чайных ложки
Заливка

Сметана — 1 стакан

Сахар -1 стакан

Яйцо — 1 штука

Ванильный сахар -1 чайная ложка

Мука — 2 столовых ложки

Растопить сливочное масло и охладить. Просеять муку с разрыхлителем. В большой миске смешать муку со сметаной и сливочным маслом. Тесто распределить по дну и краям формы так, чтобы получились бортики.

Нарезать тонкими ломтиками яблоки и разложить по поверхности теста.

В миске взбить сметану, сахар, ванильный сахар и яйцо, добавить муку, хорошо перемешать. Влить смесь в форму на яблоки. Выпекать 50 минут при 180 градусах.

Шарлотка на сметане

Мука — 1 стакан
Яблоки — 6 штук
Сахар — 1 стакан
Сметана — 3 ложки столовых
Ванильный сахар — 1 пакетик
Яйца — четыре штуки;
Сода — 0,5 ложки чайной

Взбить яйца с сахаром. Добавить сметану (комнатной температуры), опять взбить. Муку смешать с содой и понемногу, постоянно перемешивая, добавить к яичной — сметаной смеси. В тесто добавить ванильный сахар. Дно формы смазать сливочным маслом, выложить на него нарезанные дольками яблоки. Сверху на яблоки вылейте тесто. Выпекать шарлотку 40–50 минут при температуре 180 ˚С.

Шарлотка с яблоками на кефире

Яблоки — 500 г
Муки — 250 г
Яйца — 2 штуки
Масла сливочного — 100 г
Сахара — 100 г
Кефира — 200 мл
Соды — ½ чайной ложки

Яблоки очистить и порезать небольшими кубиками. Взбить сахар с размягченным маслом, добавить яйца, затем кефир, просеянную муку, соду. В тесто положить нарезанные яблоки, перемешать. Форму смазать сливочным маслом или постелить пекарскую бумагу и выложить в неё массу. Выпекать при 190 градусах 45 минут.

Шарлотка на молоке

Мука — 200 г
Молоко — 120 г
Сливочное масло — 80 г
Сахар — 120 г
Яблоки -2 штуки
Яйцо — 1 штука
Разрыхлитель — 10г

Яблоки очистить и порезать небольшими кубиками. Взбить сахар с размягченным маслом, добавить яйцо, затем молоко (комнатной температуры), просеянную муку, разрыхлитель. В тесто положить нарезанные яблоки, перемешать. Форму смазать сливочным маслом или постелить пекарскую бумагу и выложить в неё массу. Выпекать при 170–190 градусах 40–50 минут.

Шарлотка с творогом

Мука — 200 г
Творог — 200 г
Яйцо — 4 штуки
Яблоки — 2–3 штуки
Сахар — 150 г
Сметана — 3 столовых ложки
Разрыхлитель — 10 г
Сливочное масло — 20 г

Взбить яйца, сахар и творог смешать и взбить в миксере. Добавить сметану (комнатной температуры), опять взбить. Муку смешать с содой и понемногу, постоянно перемешивая, добавить к яичной — сметанной — творожной смеси. Дно формы смазать сливочным маслом, выложить на него нарезанные дольками яблоки. Сверху на яблоки вылить тесто. Выпекать шарлотку 50–60 минут при температуре 180–200 градусов.

Шарлотка на сливочном масле

Яблоки — 500 г
Мука — 100 г
Сливочное масло -100 г
Яйца — 2 штуки
Сахар — 100 г
Разрыхлитель — 1\4 чайной ложки

Размягченное масло смешать с сахаром и взбить миксером. Добавить яйца по одному, опять взбить. Добавить муку, разрыхлитель и щепотку соли и домесить тесто. Яблоки нарезать кубиками, смешать с тестом. Выложить массу в неглубокую широкую форму и выпекать 30–40 минут при 180 градусах.

Шарлотка бисквитная

Мука — 120 г
Яблоки — 300 г
Яйца — 4 штуки
Сахарная пудра — 120 г

Желтки отделить от белков и взбить со 100 г сахарной пудры. Яичные белки взбить в белую пену, добавить 20 г сахара и взбивать, пока масса не станет плотнее. В желтки добавить муку, перемешать. Белки аккуратно ввести в тесто, перемешивая движениями снизу вверх. В форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой или сухарями, всыпать очищенные и нарезанные кубиками яблоки, сверху вылить бисквитное тесто. Выпекать 25 минут при 200 градусах.

Шарлотка с безе

Тесто
Мука — 5 столовых ложек
Яблоки — 3–4 штук
Яйца — 5 штук
Сахара — ½ стакана
Ванильный сахар — 1 пакетик
Разрыхлитель — 1 чайная ложка
Безе
Белок 2-х яиц
Сахар — 4 столовых ложки

Тесто. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену, добавить сахар и хорошо взбить. Не прекращая взбивать, ввести желтки по одному. Добавить ванильный сахар, разрыхлитель и просеянную муку.

На дно смазанной маслом формы вылить часть теста, выложить половину яблочных ломтиков, залить тестом, выложить сверху вторую половину яблок.

Выпекать 20 мин при температуре 180 градусов.

Безе. Взбить 2 белка с сахаром до плотной пены. Из духовки вынуть пирог, залить сверху безе и поставить в духовку еще на 10 минут.

Шарлотка с черным хлебом и сметаной

Яблоки — 1 кг
Сахар— 1 стакан
Хлеб черный (ржаной) — 2 стакана крошек
Сметана — 500г

Очищенные яблоки порезать дольками. Круглую форму смазать маслом, выложить в неё слой хлебных крошек, слой яблок, засыпать сахаром, слой крошек, яблоки, сахара. Закончить необходимо хлебным слоем. Затем облить сметаной. Вариант: небольшим количеством сметаны поливать каждый хлебный слой.

Выпекать шарлотку в духовке, разогретой до 200 градусов, пока верхний хлебный слой не зарумянится (приблизительно 40–45 минут).

Бабушкина шарлотка

Яблоки — 5 штук
Мука — 370 г
Сахара — 200 г
Яйца — 3 штуки
Сливочное масло — 200 г
Изюм — 70 г
Разрыхлитель — 2,5 чайной ложки
Абрикосовое варенье — для смазывания

Очищенные яблоки порезать дольками. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром, ввести яйца по одному, не переставая взбивать. Муку соединить с разрыхлителем и добавить в яично-масляную смесь, положить изюм и перемешать.

Форму для выпечки выстелить пергаментом и равномерно распределить тесто по поверхности. Сверху разложить яблоки веером, смазать тонким слоем абрикосового варенья. Выпекать шарлотку в духовке, разогретой до 180 градусов 40–45 минут.

Шарлотка с яблоками и сливами

Мука — 140г
Сахара — 60 г
Яблоки — 3 штуки
Яйца — 4 штуки
Сливы — 5 штук
Лимон — 1 штука
Сливки(20 %)— 100мл
Корица молотая -1 чайная ложка
Ванильный сахар — 1 пакетик

Яблоки очистить и нарезать небольшими кубиками. Сбрызнуть лимонным соком, посыпать ванильным сахаром и цедрой. Сливы разделить пополам, удалить косточки и добавить в яблоки. В муку ввести яйца, перемешать. Постепенно влить сливки, добавить сахар и взбить миксером. Аккуратно вмешать яблоки и сливы.

В разъемную форму, выстеленную пергаментом, выложить тесто и выпекать 35–40 минут в духовке при температуре 190 градусов. Готовую шарлотку остудить и посыпать корицей.

Шарлотка с коньяком и изюмом

Мука — 180г
Сахара — 150 г
Яблоки — 2 штуки
Яйца — 2 штуки
Сливочное масло — 150 г
Изюм — 100г
Вода (кипяток) — 30г
Миндаль -50 г
Разрыхлитель -1 чайная ложка
Коричневый сахар — 1–2 столовых ложки

На ночь залить изюм коньяком и кипятком. Сахар и размягченное сливочное масло взбить. По одному ввести яйца, не переставая взбивать. Смешать муку с разрыхлителем и добавить к яично-масляной смеси. Тщательно перемешать. Очищенные яблоки нарезать ломтиками. Форму выстелить бумагой для выпечки и выложить 3/4 теста. Сверху равномерно распределить яблоки, затем выложить изюм вместе с жидкостью и накрыть оставшимся тестом. Присыпать поверхность шарлотки рубленым миндалем и коричневым сахаром. Выпекать пирог в разогретой до 180 градусов духовке 50–60 минут.

Ржаная шарлотка с яблоками и орехами

Мука пшеничная— 140г
Мука ржаная — 50г
Сахара — 200 г
Яблоки — 3 штуки
Сливочное масло -100 г
Яйца — 2 штуки
Разрыхлитель — 1 чайная ложка
Сливочное масло -20 г
Любые орехи — 1 горсть
Сахар — 2 столовые ложки
Корица молотая -1 чайная ложка

100 г сливочного масла растопить и слегка остудить. Отделить белки от желтков. Белки взбить до крепкой пены. Не переставая взбивать, ввести желтки и сахар, а затем тонкой струйкой влить растопленное сливочное масло. Просеянную муку смешать с разрыхлителем и ржаной мукой и добавить в тесто в яичную смесь.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке.

Форму для выпечки выстелить пергаментом, вылить тесто и равномерно распределить по его поверхности яблочную массу, сверху положить несколько кусочков сливочного масла.

Выпекать шарлотку в разогретой до 180 градусов духовке выпекать шарлотку 40–50 минут. Орехи измельчить, смешать с 2 ст.л. сахара и корицей. Достать шарлотку из духовки, посыпать ореховой смесью и печь еще 15–20 минут.

КОВРИЖКИ

Коврижка — сладкий небольшой хлебец, лепешка. Коврижка должна быть обязательно сладкой, и еще тысячу лет назад ее пекли из ржаной муки, меда, ягодного сока, добавляли вяленые ягоды, дробленые лесные орехи, душистые травы.

Старинные коврижки пекли из ржаной или ячменной муки, поэтому «правильный» цвет коврижки — темный. Сейчас современные хозяйки используют крепко заваренные чай, кофе, порошок какао, жженый сахар, чтобы придать тесту нужный цвет.

Тесто замешивали на кипящем меду. В национальных кухнях этот кулинарный прием использовался часто: турецкая пахлава, татарский чак-чак, грузинские козинаки.

Душистые травы и приправы были известны на Руси с давних времен. Мята, тимьян, корень аира, душица, зверобой, плоды можжевельника — все это широко использовалось в русской кулинарии. Коврижки без пряностей быть не могут. Восточные специи: имбирь, гвоздика, корица, мускатный орех — стали использоваться много позднее, и в наших рецептах без них не обойтись.

Коврижки готовили к праздникам большими, иногда до одного метра длиной, пластами. Тесто готовили загодя, как в этом старинном рецепте:

Коврижка праздничная

Мука -1 кг (ржаная или пшеничная)

Мед — 750г

Сливочного масла или смальца — 350 г

Молотых пряностей (корицы, гвоздики, имбирь, кардамон)— 2 чайные ложки

Измельченные орехи — 1 горсть

Измельченные апельсиновые цукаты — 3 столовых ложки

Соль — 0,5 чайной ложки

Мед, сахар, сливочное масло или смалец подогреть почти до кипения, охладить и в теплую массу при непрерывном помешивании добавить молотые пряности, цукаты и муку. Тесто тщательно вымесить и скатать в шар, положить в эмалированную миску, прикрыть салфеткой, поставить в холодное место на 3–4 недели.

За неделю до праздника тесто разделить на 2–3 части, раскатать и выпекать на смазанном маслом противне при температуре 180–210 градусов до готовности. Охлажденные коржи намазать вареньем или повидлом, положить друг на друга, сверку накрыть салфеткой или листом бумаги и положить груз.

Позднее мед стали заменять патокой или сиропом от варенья. Благодаря этим продуктам, коврижки черствеют медленно, если их хранить в закрытой емкости, то они становятся только вкуснее и ароматнее.

У коврижки есть зарубежные «родственники». Вот такую сочную коврижку Паркин подавали в Великобритании, на празднике «Ночь Костра». Она хорошо хранится в плотно закрытой коробке до 2-х недель, и со временем становится более сочной.

Коврижка имбирная Паркин

Мука — 200 г
Масло сливочное — 140 г
Патока черная — 4 столовых ложки
Молоко — 100 мл
Яйцо — 1 штука
Геркулес — 150 г
Сахар -100г
Имбирь засахаренный — 150 г
Разрыхлитель — 1 чайная ложка
Имбирь молотый — 1 чайная ложка
Молотая гвоздика и корица — по 1 щепотке

Разогреть духовку до 150 °С. Смазать маслом и проложить пергаменом форму, лучше квадратную. Растопить в кастрюле, постоянно помешивая, масло, сахар и патоку, дать остыть 10 минут. Соединить муку, соду, пекарский порошок, молотые специи и щепотку соли, геркулес и 2/3 засахаренного, порубленного имбиря.

В миске взбить яйцо с молоком, затем вмешать мучную смесь и патоку. Перелить в форму и посыпать оставшимся имбирем. Запекать 45 минут, пока масса не станет твердой. Поставить на решетку и дать остыть 20 минут.

Времена изменились, коврижка по современному рецепту готовится не более часа, по традиции в прямоугольной форме или на противне.

Коврижку щедро посыпают сахарной пудрой или глазурью.

Глазурь:

Один стакан сахарной пудры
2\3 стакана воды
Сок половины лимона

Сахарной сироп уварить до густоты меда (чтобы стекал в виде тонкой нити). Охладить, добавить — или ликер, или сок цитрусовых, или коньяк. Кисточкой смазать коврижку горячей глазурью.

Коврижка медовая

Мука -2,5 стакана
Сахар -0,5 стакана
Мед — 0,5 стакана
Яйцо -1 штука
Тертый миндаль (или другие орехи) -0,5 стакана
По половине столовой ложки корицы и гвоздики
Пищевая сода
Соль

Яйцо растереть с сахаром и медом, добавить пряности, муку, соду соль. Замесить крутое тесто. Раскатать пласт в 1 см толщиной. Противень смазать маслом или присыпать мукой, положить на него пласт, посыпать тертым миндалем и запекать при температуре 150–175 градусов 15 минут. Охладить, покрыть глазурью, нарезать. Можно сделать коврижку из двух слоев: нижний слой смазать вареньем, повидлом или вареной «сгущенкой».

Коврижка — жженка

Мука — 2 стакана
Сахар — 0,5 стакана
Мед — 150 г
Яйцо — 1 штука
Сода — 0,5 чайной ложки
Миндаль или другие орехи — 50 г
Корица, гвоздика молотые — по четверти чайной ложки
Для жженки — 2 кусочка или 1 столовая ложка сахара

Растереть яйцо с сахаром, добавить мед, гвоздику, корицу, соду и все перемешать. Добавить муку и вымешивать тесто 5-10 минут. Для того чтобы тесто получилось темное, нужно добавить в него жженку; для этого 2 кусочка сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить одной столовой ложкой воды и добавить в тесто.

Противень смазать маслом и присыпать мукой, выложить на него тесто и разровнять, присыпать миндалем, орехами и поставить в нагретую до 180 градусов духовку. Печь 15–20 минут. Готовую коврижку охладить и порезать как печенье.

Торуньские коврижки

Муки — 2 кг
Сливочного или топленого масла -60 г
Яйца — 3 штуки
Сахар — 300г
Лимон — 1 штука (цедра)
Корица молотая — 1 чайная ложка
Гвоздика — 6 бутонов (гвоздиков)
Кардамон — на кончике ножа
Ром — 1 рюмка
Миндаль — 30 г
Сода — 2 чайные ложки

Мед разогреть на водяной бане. Половину порции муки высыпать на доску, добавить мед, молотую корицу, гвоздику, кардамон, натертую цедру. Добавить масло и вымесить тесто.

Развести соду в рюмке рома, и влить в тесто. Взбить яйца и смешать с сахаром, добавить в тесто и всыпать вторую половину порции муки. Месить тесто руками не менее часа.

Затем положить тесто в смазанную маслом форму, разровнять поверхность, закрыть крышкой и поставить в холодное место (холодильник) на неделю. Выдержанное (вызревшее) тесто выпекать в духовке при температуре 180 градусов до готовности.

Коврижка на молоке

Мука — 2 стакана
Сахар — 0,5 стакана
Молоко — 1 стакан
Варенье (лучше кислое) — 1,5 стакана
Яйцо — 1 штука
Сода — 1,5 чайной ложки
Корица, гвоздика молотые — по половине чайной ложки
Соль

Сахар и яйцо растереть, добавить молотые пряности, муку, соду. Перемешивая, добавить теплое молоко и варенье. В смесь постепенно добавлять муку.

В форму, застеленную пекарской бумагой, выложить тесто и запекать при температуре 180 градусов. Остывшую коврижку посыпать сахарной пудрой.

Коврижка с морковью и изюмом

Мука — 600 г
Морковь — 2 штуки
Сахар — 0,5 стакана
Растительное масло — 3 столовых ложки
Яйцо — 1 штука
Ванильный сахар — 1 пакетик
Молотая корица — 0,3 чайной ложки
Молотая гвоздика — 0,3 чайной ложки
Сливочное масло — 20 г
Сахарная пудра — 2 столовых ложки

Морковь вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Муку просеять. Сахар смешать с лимонной кислотой, содой, молотой гвоздикой и корицей. В миску разбить яйцо, немного его вилкой взбить, добавить сахарную смесь, добавить ванильный сахар. Все перемешать и добавить варенье или изюм (заранее размягченный кипятком). Смесь хорошо вымешать и добавить тертую морковь.

Замесить тесто, добавляя муку в смесь небольшими порциями, добавить растительное масло. Крутое тесто окончательно вымесить вручную и скатать из него шар.

Тесто уложить на застеленный промасленной бумагой противень или форму для выпечки и раскатать его в пятисантиметровый по толщине пласт. Выложить его в форму, застеленную пергаментной бумагой, и выпекать 1 час в духовом шкафу при температуре 175–180 градусов. Готовую и остывшую коврижку обильно посыпать сахарной пудрой.

Пряная морковная коврижка на следующий день будет еще вкуснее, поэтому лучшей дать ей выстояться ночь.

Коврижка медово-апельсиновая

Мука пшеничная — 450 г
Мука ржаная — 60 г
Сахар коричневый — 100г
Сода — 2,5 чайной ложки
Соль — 0,5 чайной. Ложки
Масло сливочное — 50 г
Мед — 320 г
Яйцо — 1 штука
Апельсин — 1 штука
Цедра апельсиновая — 1 столовая ложка
Корица, имбирь молотые — по 1,5 чайной ложки
Гвоздика, тертый мускатный орех, черный перец — по 0, 25 чайной ложки

Приготовить апельсиновую воду — 240 мл (сок одного апельсина + вода)

Тщательно размешать венчиком сахар, мед, яйцо, размягченное масло, сюда же добавить цедру и апельсиновую воду.

Оба вида муки, соду, соль, специи смешать в отдельной миске и просеять в яично-медовую смесь. Хорошо размешать массу до однородности.

В форму, застланную слегка промасленной пекарской бумагой, выложить тесто и запечь в разогретой до 180 градусов духовке. Через 40–50 минут коврижка будет готова.

Коврижка на сметане

Мука — 2, 5 стакана
Сметана — 2 стакана
Сахар — 5 столовых ложек
Яйцо — 3 штука
Корица, гвоздика молотые — по половине чайной ложки
Сода — 1 чайная ложка
Соль
Для жженки — 2 кусочка или 1 столовая ложка сахара

Сырые желтки растереть с сахаром, белки взбить, смешать, добавить сметану, корицу, гвоздику, соду. Добавляя муку, замесить тесто. Сделать жженку: 2 кусочка сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить одной столовой ложкой воды и добавить в тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 8-10 мм и уложить на посыпанный мукой противень. Выпекать в горячей духовке (180 градусов) 10–12 минут. Остывшие пласты заглазировать сахарной помадкой.

Помадка сахарная

1 стакан сахара, 2\3 стакана воды уварить до такой густоты, когда из охлажденного на ложке в воде сиропа можно скатать шарик. Добавить при варке лимонную кислоту или уксус.

Коврижка с сухофруктами

Мука — 350 г
Вода — 150 г
Курага — 100 г
Изюм — 100 г
Чернослив — 50 г
Яблоки сушеные — 400 г
Орехи грецкие — 100 г
Цедра одного лимона
Масло растительное — 2 столовых ложки
Корица молотая — 1 чайная ложка
Сода — 10 г
Соль

Сухофрукты промыть и просушить на бумажном полотенце, нарезать, орехи порубить, все смешать, добавить цедру и чуть-чуть лимонного сока. В эту смесь добавить растительное масло и постепенно подсыпать муку, смешанную с корицей и разрыхлителем. Всю массу хорошо замесить. Тесто положить в форму, смазанную растительным маслом, и выпекать при температуре 180–200 градусов 40–50 минут.

Коврижка с манной крупой

Сахар — 1 стакан
Мёд — 2 столовая ложка
Манная крупа — 1 стакан
Мука пшеничная — 1 стакан
Вода — 1 стакан
Какао-порошок — 1 столовая ложка
Корица — 1 чайная ложка
Растительное масло — 0,5 стакана
Сода или разрыхлитель — 1,5 чайная ложка
Ванилин — на кончике ножа
Изюм, орехи — по вкусу

Все сухие ингредиенты смешать в глубокой миске, добавить изюм и орехи. Отдельно в тёплую воду всыпать сахар и мешать до полного растворения, затем добавить растительное масло и мед, тщательно перемешать. Соединить обе смеси: сухую и жидкую. Блендером размешать и немного взбить.

Тесто получится жидкое. Выложить его в форму, застеленную пергаментной бумагой, и выпекать в духовом шкафу при температуре 175–180 градусов 35–40 минут. Готовую и остывшую коврижку «припудрить» сахарной пудрой.

Коврижка постная с вареньем

Вода — 1,5 стакана
Чай черный — 10 пакетиков
Мед — 4 столовых ложки
Сахар — 1 стакан
Мука пшеничная — 2,5 стакана
Масло растительное — 1 стакан + 1 чайная ложка
Сода — 1,5 чайная ложка
Варенье (крыжовенное, черносмородиновое) — 2/3 стакана

Это тесто удобно сразу готовить в емкости для миксера. Чай заварить и, вытащив пакетики, в заварке растворить мед. В миску с мукой, просеянной вместе с содой, добавить растительное масло и сахар. Влить в эту смесь чайно-медовый раствор. Миксером взбиваем до однородной массы, без комочков и крупинок. Тесто получается нежное, «льющееся», по консистенции похоже на сметану.

В форму для выпечки укладываем пергаментную бумагу (кальку), смазываем ее чуть-чуть растительным маслом и выливаем тесто. В духовке, разогретой до 175 градусов, печем приблизительно 45 минут. Коврижка должна получиться пышной; остужаем ее, разрезаем на две части и каждый слой смазываем вареньем.

Коврижка монастырская с орехами
Крепкий чай — 2,5 стакана
Масло подсолнечное -0,5 стакана
Мёд — 100 г
Сода — половина чайной ложечки
Орехи грецкие — 2 горсти
Мука пшеничная — 300 г
Какао — 2 столовых ложки

Блендером взбить полстакана крепко заваренного чая с медом. Добавить муку и какао, оставшийся чай, подсолнечное масло и продолжить взбивать. Добавить соду, гашенную уксусом или разрыхлитель, орехи. Тщательно все перемешать. Тесто получается плотное, густое. Выложить его в форму, застеленную пергаментной бумагой, и выпекать в духовом шкафу при температуре 175–190 градусов 45 минут. Вареньем можно смазать коврижку и горячу, и холодную.

Коврижка на яблочном отваре

Мука — 4 стакана
Сахар — 2 стакана
Изюм — 1 стакан
Корица — 1 чайная ложка
Яблоки — 2 штуки
Ванильный сахар — 1 пакетик
Разрыхлитель — 2 чайные ложки
Грецкие орехи — 1 стакан
Оливковое масло — 1 стакан
Вода -1литр
Соль

Крупно нарезанные яблоки поместить в кастрюлю с водой, довести до кипения, варить 10 мин. Затем накрыть и дать полностью остыть. Процедить отвар через сито, отмерить 3 стакана. Яблоки и оставшийся отвар использовать для других блюд. В кастрюле на небольшом огне разогреть масло с сахаром и солью. Добавить изюм и орехи. Влить яблочный отвар. Хорошо перемешать и варить 2–3 мин. Снять с огня, дать остыть.

Муку просеять с разрыхлителем, корицей и ванильным сахаром. Всыпать муку в масляно-ореховую смесь, замесить тесто.

Выложить тесто в застеленную пергаментом прямоугольную форму для выпечки, разровнять поверхность и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 45 мин. Горячую коврижку можно пропитать оставшимся яблочным отваром с медом. Для этого добавить в отвар 1 столовую ложку меда и, помешивая, нагревать, пока мед не растворится полностью.